

## KATA PENGANTAR

Puji syukur penulis panjatkan kehadirat Allah SWT yang senantiasa memberikan rahmat dan hidayah-Nya sehingga ujian skripsi yang berjudul “Pengaruh Substitusi Tepung Jagung (*Zea Mays*) pada Pembuatan Roti Pandesal Terhadap Daya Terima Konsumen” dapat dibuat dengan baik, peneliti menyadari bahwa menyusun ujian skripsi ini tidak terwujud tanpa adanya ridho dari Allah SWT serta bantuan semua pihak. Oleh karena itu peneliti menyampaikan terima kasih kepada:

1. Dr. Rusilanti M.Si selaku kepala Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
2. Annis Kandriasari M.Pd selaku Pembimbing Akademi (PA) Pendidikan Tata Boga 2014. Yang telah membimbing dan membantu saya dari awal perkuliahan hingga ke tahap ini.
3. Cucu Cahyana, S.Pd, M.Sc, dan Dr. Guspri Devi Artanti, M.Si selaku Dosen Pembimbing Skripsi yang telah memberikan banyak dorongan dan bimbingan kepada peneliti dalam penyusunan Skripsi ini.
4. Bapak dan Ibu Dosen Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.
5. Seluruh Staff TU Program Studi Pendidikan Tata Boga, Fakultas Teknik, Universitas Negeri Jakarta.

Orang tua saya Alm. Moch. Choirul Budiawan dan Dian Achdianawati, yang telah membiayai dan memberi Pendidikan yang layak untuk saya. Adik kandung saya Rulani Dindy Julanda. Untuk teman-teman Pendidikan Tata Boga Universitas Negeri Jakarta Angkatan 2014. Untuk Restaurant Bansan Jakarta. Untuk Buah Tangan Danilla dan Tim Danilla Band Entertainment. Untuk Sigit Yudha Setiawan, Annisa Nurul Ramadhani, Bobby Agustha, M. Khoirul Andifa, Adithia Putra Pratama, Ahmad Miqdad Aljaba, Andra Naura, dan Danilla Jelita Putri Riyadi. Yang telah membantu dan memberi semangat untuk menyelesaikan skripsi ini.

Peneliti menyadari bahwa Skripsi ini masih jauh dari kata sempurna, untuk itu peneliti berharap skripsi ini dapat bermanfaat bagi para pembaca.

Jakarta, 9 Agustus 2019

Peneliti

Moch Anindika Ramadhan

5515142846